

Ideal para aquellos que se inician en la cocción al vacío.
Recomendado para restaurantes, hoteles, servicios de restauración, catering, carniceros y bares.

Esta versión montable de *Pearl* es particularmente flexible, rápida de ensamblar e ideal para usar en catering. Su diseño compacto le permite guardarla rápidamente. El *Pearl* garantiza una estabilidad de temperatura de ± 0.03 °C en recipientes y ollas de cocina de hasta 58 litros.

Recomendamos cocinar no más que la mitad del volumen del baño de comida en kilos. Esto es necesario para facilitar la suficiente circulación del agua para garantizar una temperatura consistente dentro del baño. La

- GN 1/2 200 mm** (13 litros): hasta aprox. 5 kg
- GN 1/1 150 mm** (19 litros): hasta aprox. 8 kg
- GN 1/1 200 mm** (27 litros): hasta aprox. 12 kg
- GN 2/1 150 mm** (44 litros): hasta aprox. 20 kg
- GN 2/1 200 mm** (58 litros): hasta aprox. 27 kg

La rejilla de seguridad de protección integrada previene que las bolsas al vacío toquen las resistencias calefactoras, la bomba y el dispositivo de nivel. La potente bomba de circulación asegura una óptima estabilidad de temperatura e incluso la distribución del agua en el baño. Esto tiene un efecto positivo en los tiempos de calentamiento cuando se colocan bolsas frías dentro del baño.

El temporizador integrado permite un fácil monitoreo del tiempo de cocción restante.



De una mirada

- Estabilidad de temperatura de ± 0.03 °C
- Teclado de operación a prueba de salpicaduras
- Display de temperatura LED brillante
- Carcasa de acero inoxidable higiénico antihuellas
- Alarma por bajo nivel de agua
- Temporizador
- Alta capacidad de bombeo (14 lts/min)
- Para recipientes de hasta 58 litros
- Fácil instalación mediante soporte de sujeción
- Rejilla de protección de acero inoxidable
- Barrera de protección contra vapor
- Display de temperatura en °C y °F
- Clase de protección IPX4: Protección contra salpicaduras desde todas las direcciones

Datos técnicos

Nombre	Pearl
Referencia	9FT1000
Rango de temperatura	20.00 °C hasta 95.00 °C
Estabilidad de temperatura	±0.03 °C
Pantalla de temperatura	Display LED
Conexión de red	230 V / 50-60 Hz
Consumo de corriente	9.2 A
Potencia calefactora	2.0 kW
Caudal a 0 bar	14 l/m
Presión a 0 litros	0.3 bar
Opciones de voltaje	115 V / 60 Hz 230 V / 50-60 Hz
Dimens. ext. (AxL/Alto)	133 x 212 x 330 mm
Peso	4.5 kg
Estándares	CE RoHs
Protección contra bajo nivel	Dispositivo de nivel
Información sobre alarmas	Acústica Óptica
Temperatura ambiente permisible	5.00 °C hasta 40.00 °C

